Pastel de Pavo con Galletas de Boniato

Prep:

Galletas de Boniato, 15 minutos; Pastel de Pavo, 10 minutos.

Total:

30 minutos

Sirve:

8 raciones

Pieza:

Saladmaster Food Processor
11" Large Skillet with Cover
large mixing bowl
7" Santoku Knife
Valora: ★★★★★

Contribuido por:

Ivy Ho
Dealer Autorizado Saladmaster®
Agregar un Comentario

Descripción de la Receta:

Se acaba la cena navideña y te toca decidir que hacer con todas las sobras, pero estás cansada de hacer lo mismo todos los años. ¡Ivy te da una gran idea para terminar con el pavo y los boniatos que te han sobrado!

Galletas de Boniato

Pastel de Pavo

12 onzas de	pechuga de pavo picada	(340 g)	1 10 ½
libra de	mezcla de verduras congeladas	(454 g)	10 ½
onzas de	crema de champiñones baja en sodio (1 lata)	(298 g)	
onzas de	sopa de pollo baja en sodio (1 lata)	(298 g)	

Preparación :

1. Mezcla en un bol grande la harina de trigo integral, la harina blanca, la levadura en polvo, la canela, la nuez moscada, el jengibre y el azúcar moreno.
2. Añade la mantequilla y mezcla bien. Añade el puré de boniato y mezcla bien.
3. Añade la leche y mezcla hasta que adquiera la consistencia de una masa.

4. Retira la masa del bol. Sobre papel vegetal, forma un cilindro con la masa de aproximadamente 3 pulgadas (7,63 cm) de diámetro.
5. OPCIONAL: Pon la masa en la nevera para que sea más fácil de cortar.
6. Con un cuchillo afilado, corta la masa en forma de galletas de ½ pulgada de espesor.

Pastel de Pavo

1. Con la Máquina Saladmaster® y el Cono #3, pica aproximadamente 12 onzas de pechuga de pavo directamente en la sartén. Es mejor que la pechuga esté entera. Si las sobras ya están cortadas, puede que sea mejor usar un cuchillo para picar la carne.
2. Añade la bolsa de verduras congeladas.
3. Añade la crema de champiñones y la sopa de pollo. Mezcla bien.
4. Pon las galletas de boniato encima de la mezcla, tapa y pon a fuego medio.
5. Cuando la Vapo-Valve™ haga clic, reduce la temperatura a baja y cocina 15 minutos más.
6. OPCIONAL: Cuando se haya terminado de cocinar, pon la sartén destapada en el horno a 375°F/190°C durante 5 - 10 minutos para que las galletas se doren.
7. Una vez cocinado, sirve y disfruta de inmediato.

Consejos:

- Si tienes poco tiempo o simplemente no tienes boniatos, puedes sustituir estas galletas por tu receta favorita o por galletas congeladas.

Información nutricional por ración

Calorías: 278
Grasa Total: 8g
Grasa Saturada: 4g
Colesterol: 42mg
Sodio: 392mg
Carbohidratos: 36g
Fibra Dietética: 4g
Azúcar: 4g
Proteína: 15g